

DENOMINAZIONE MATERIA: TECNICHE, TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI				
MODULI DELLA MATERIA: - Haccp, igiene alimentare e sicurezza sul lavoro DL 81\2008 - Requisiti professionali e attrezzature presenti nei laboratori - Mise en place e servizio - Bar e caffetteria - Accoglienza e ricevimento				
COMPETENZE DELLA MATERIA - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni. - Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso. - Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri. - Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità. - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. - Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto. - Servire in sala pasti e bevande anche di nuova tendenza, attuando comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.				
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO				
DENOMINAZIONE DEL MODULO	COMPETENZE (da Piano di Studio Provinciale)	ABILITA' (da Piano di Studio Provinciale)	CONOSCENZE ESSENZIALI (da Piano di Studio Provinciale)	CONTENUTI DEL MODULO
haccp, igiene alimentare e sicurezza sul lavoro DL 81\2008	1-3-4-5	- Organizzare il proprio lavoro - Rispettare i tempi di lavoro - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati - Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati	- Principali terminologie tecniche di settore/processo - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo - Procedure e tecniche di pulizia e riordino - Principi di HACCP e di sicurezza alimentare - Classificazione merceologica delle materie prime - Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti - Normativa inerente la conservazione degli alimenti - Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti	- Haccp e normativa antinfortunistica - Indossare la divisa in maniera corretta ed avere un portamento ergonomico corretto - Requisiti fondamentali di un operatore di sala - Pulizia laboratorio e riassetto dei materiali e delle zone di lavoro - Utilizzo e porzionatura di alcuni alimenti di base inerenti le tipologie di servizio - Raccolta differenziata - Customer survey (monitoraggio delle attività) - La segnaletica nei vari reparti - Il rispetto dei tempi nelle varie fasi di lavoro - Corretto utilizzo delle apparecchiature presenti nel laboratorio
Requisiti professionali e attrezzature presenti nei laboratori	1-2	- Organizzare il proprio lavoro - Rispettare i tempi di lavoro - Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore	- Norme comportamentali professionali - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala	- Principali requisiti della professione - Il corretto utilizzo della divisa - Corretto utilizzo delle apparecchiature presenti nel laboratorio
Mise en place e servizio	6-7	- Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati - Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da	- Elementi base di pianificazione di sala bar - Procedure e tecniche di pulizia e riordino - Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime	- Tipologie di mise en place - Tipologie di servizio - Tipologie di menu

		realizzare • Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione • Applicare tecniche di allestimento della sala • Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema • Effettuare semplici lavorazioni in sala	utilizzate • Tecniche di presentazione dei prodotti • Tecniche base di servizio • Tipologie e caratteristiche base dei diversi prodotti in uso al contesto di lavoro • Tecniche base di allestimento del buffet • Tecniche di decorazione sala e tavoli • Tecniche e tipologie di mise en place di sala • Tipologie di lavorazioni davanti al cliente • Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala • Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande • Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti • Strumenti per il servizio di sala • Gestione della comanda e dei tempi di servizi	• Stili di servizio • Presentazione dei prodotti • Allestimento della sala • La comanda base • Tecniche di base della cucina di sala: mise en place, la preparazione di ricette classiche, la presentazione e il servizio delle stesse • La figura del sommelier , requisiti e tipologie di servizio
Bar e caffetteria	8	• Preparare la linea di preparazione dei prodotti • Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati • Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande	• Procedure e tecniche di pulizia e riordino • Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande • Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti • Strumenti per il servizio di bar	• Caffetteria: utilizzo della macchina del caffè, preparazione dei principali prodotti da caffetteria • Bevande analcoliche: classificazione e servizio • Categorie dei cocktail • Tecniche base di miscelazione • Le principali attrezzature, il servizio e la mise en place della piccola colazione continentale
Accoglienza e ricevimento	7	• Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti • Stendere le comande e gli ordini • Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente • Applicare procedure di prenotazione	• Normativa e modulistica di settore relativa all'accoglienza dell'ospite	• La modulistica di settore • Il ciclo cliente • Il menu come strumento di vendita • La comunicazione di settore
TIPOLOGIA DI METODOLOGIA ATTIVITA'	• Brainstorming (stimolazione della motivazione ed introduzione dell'argomento trattato) • Spiegazione con coinvolgimento attivo degli allievi (didattica-apprendimento attivo) • Esercitazione pratiche, scritte e orali • Stesura ed utilizzo del quaderno e del libro di testo • Lavori individuali, a coppie e di gruppo • Uscite didattiche e partecipazione a laboratori • Utilizzo di strumenti multimediali, materiale audiovisivo, aula informatica e LIM			
MODALITÀ DI VERIFICA	• Verifica scritta con domande a risposta aperta, a risposta multipla a completamento. • Verifiche pratiche orali e verifica "di comprensione" durante la spiegazione e le attività svolte • Verifiche pratiche in laboratorio, singole o di gruppo • Svolgimento di relazioni relative ad eventuali uscite didattiche ed interventi di esperti esterni, da inserire nel portfolio personale di ogni allievo			

